

## Salisbury steak

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Schwer

### Zutaten

4 Portionen

---

500 g	Hackfleisch	2	Schalotten
2	rote Zwiebeln	6	Kartoffeln
1	Ei	1	saure Gurke
1/2	scharfe Paprika		Schnittlauch
100 g	Schmand	100 g	Semmelbrösel
100 g	Mehl	1 EL	Butter
1 EL	konzentrierte Rinderbrühe	1 EL	Sojasauce
1 EL	Granatapfelsirup	2 EL	brauner Zucker
3 EL	Wasser		Öl, Salz, Pfeffer

### Zubereitung

3 Kartoffeln kochen und stampfen.

Aus Brösel, Brühe und Schmand eine Paste zubereiten, dann Ei, saure Gurke, geriebene Zwiebel, Sojasauce, Wasser und Kartoffeln zugeben. In diese Masse das Hackfleisch untermischen, salzen, pfeffern und Klößchen formen.

Die Kugeln in Mehl tauchen und braten. Rote Zwiebeln in Ringe schneiden.

Brauner Zucker mit Butter karamellisieren, Zwiebelringe zugeben und mit Granatapfelsirup ablöschen und zum Schluss noch die Chilischote dazugeben.

Die Zwiebeln beiseite stellen.

Die restlichen Kartoffeln in dünne Streifen schneiden und knusprig braten.

Die Fleischklößchen mit den Kartoffeln servieren und mit den karamellisierten Zwiebeln sowie mit Schnittlauch anrichten.